

Le **Commerce de Viande SA** est un commerce qui se situe en Gruyère depuis plus de 35 ans. Nous disposons d'un secteur boucherie de détail, ainsi que d'un département viande en gros (quartier) pour restaurateurs, collectivités et privés.

Afin de renforcer l'équipe de notre commerce, nous cherchons, pour une entrée en fonction immédiate ou à convenir, un(e)

Boucher(ère)

À 100%

Vos responsabilités :

- Avoir de solides connaissances en technique de parage et désossage.
- Contrôler la qualité et la fraîcheur des produits.
- Respecter les normes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.
- Maîtriser les procédés de découpe et de transformation des viandes.
- Etre à l'aise dans le domaine de la vente est un plus.

Compétences et qualités requises :

- Titulaire d'un CFC de boucherie.
- Motivé et polyvalent.
- Flexibilité en termes d'horaires de travail.
- Capacité de travailler en équipe.
- Orientation vers le client et grande disponibilité au service et au conseil.
- Autonomie et sens des responsabilités.

Nous vous offrons :

- Une activité intéressante et variée au sein d'une ambiance de travail agréable.
- La possibilité de développer vos compétences personnelles et professionnelles dans un endroit dynamique.
- Une place stable et à long terme.

Si vous vous reconnaissez, n'hésitez pas à nous faire parvenir votre CV et votre lettre de motivation par e-mail : info@commerce-de-viande.ch

Nous sommes à votre disposition pour toutes questions éventuelles au **026 912 33 22**.